



FROLLINO STRESA

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLO SODO

g 1000
g 450
g 150-200

PREPARAZIONE

Passare i tuorli sodi attraverso un setaccio fine ed amalgamarli in planetaria con la foglia agli altri ingredienti.
Porre in frigorifero la pasta a riposare per almeno 2 ore.
Stendere la pasta allo spessore di circa 6 millimetri e stampare con tagliapasta rotondo del diametro di circa cm 3.5.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su teglia i frollini praticando al centro di ognuno una cavità con una cannuccia di legno per cannoncini.

Cuocere a 200-210°C per circa 10 minuti.

Per decorare, spolverare con BIANCANEVE PLUS.